

# Portakallı Tavuk Kapama

Toplam 52 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 34 dk

4 kişilik

Orta

~404 kcal

Antalya usulü portakallı tavuk kapama, tavuk butları pirinç ve portakal suyuyla buluşturarak misafirlik bir firmanın yemeği olur.

## Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Portakal suyu
- 1 adet Havuç
- 2 su bardağı Tavuk suyu

## Yapılış

1. Tavuk butları tavada 6 dakika mühürleyin.
2. Pirinci ve havucu fırında kavuturduktan sonra portakal suyu ile tavuk suyunu ekleyin.
3. Tavukları üzerine yerleştirip 200 derecede 24 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Portakal suyunu sıcak tavuk suyuyla karıştırmak pirincin dibinde şekerli bir tabaka oluşmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Portakal dilimleriyle sıcak servis edin.